**Endives au jambon façon flemmard**

Ingrédients : (pour 3 personnes)

- 1 kilo d'endives
- 4 tranches de jambon
- 1 noix de beurre
- 1 CàS de farine
- 15 cl de vin blanc
- 1 CàS de crème fraîche
- 50 g de fromage râpé
- Noix de muscade
- Sel et poivre

Recette :

Lavez les endives et coupez-les en petits morceaux. Faites fondre la noix de beurre dans une cocotte. Déposez les endives et mettez un couvercle. Faites cuire les endives pendant 15 mn, en remuant de temps en temps.

Au bout des 15 mn, saupoudrez de farine, remuez et versez le vin blanc. Salez, poivrez et ajoutez de la noix de muscade. Ajoutez la cuillerée de crème fraîche. Coupez le jambon en morceaux et déposez-le également dans la cocotte. Remuez.

Préchauffez le four à 200° (th.6-7).

Versez la préparation dans un plat à gratin et saupoudrez de fromage râpé.

Cuisson :

Faites cuire pendant 20 mn à 200°, le temps que le fromage gratine.

Servez bien chaud.

***http://www.evacuisine.fr/***